14.060 Žemľovka s marhuľovým kompótom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
žemle	5,00	5,00	7,50	7,50	9,00	9,00	10,50	10,50
mlieko	9,00	9,00	11,00	11,00	13,00	13,00	16,00	16,00
maslo	1,10	1,10	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
soľ	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07
vajcia	20	1,00	26	1,30	30	1,50	36	1,80
cukor kryštálový	1,10	1,10	1,40	1,40	1,60	1,60	2,00	2,00
cukor práškový	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
strúhanka	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
marhuľový kompót bez nálevu	6,00	6,00	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00
hmotnosť porcie v g	210		260		300		360	

Receptúra

Výrobný postup

Žemle pokrájame na plátky, namočíme do mlieka, do ktorého pridáme rozpustené maslo žĺtka, sneh z bielkov, cukor, vanilkový cukor, soľ a premiešame. Do vymasteného, strúhankou vysypaného pekáča dáme polovicu pripravených žemlí, poukladáme odkvapkané marhule, prikryjeme druhou polovicou žemlí. Pokvapkáme rozpusteným maslom. Upečieme. Žemľovku pokrájame na štvorce a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1782	428	9,22	13,5	0,0	64,6	3,3	143,5	1,8	0,363	0,2	0,2	5,0	1,0
B	2459	590	12,73	18,5	0,0	89,5	4,9	181,8	2,5	0,483	0,2	0,3	6,6	1,3
C	2927	702	15,12	22,1	0,0	106,3	5,9	216,0	2,9	0,595	0,3	0,4	8,2	1,6
D	343	825	17,9	25,1	0,0	126,	6,9	262,	3,5	0,70	0,3	0,5	9,8	1,9

	9		9			4		4		7			